COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 44 DIMANCHE 29 OCTOBRE 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL ENTOMOLOGICAL INSTITUTE 1 NOV 1939

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL
Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
Rendements très augmentés, parfois doublés !...
Reg. Com. Aix 65-87
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

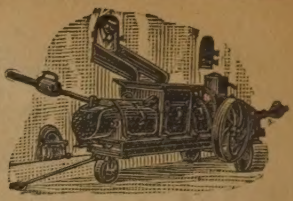
SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg. Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

PÉRA FRÈRES

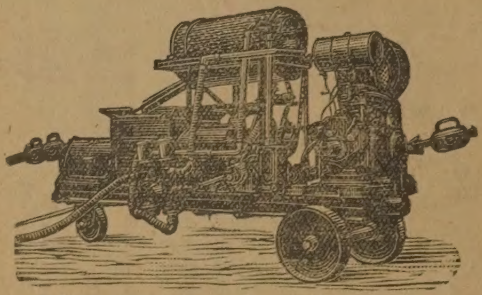
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

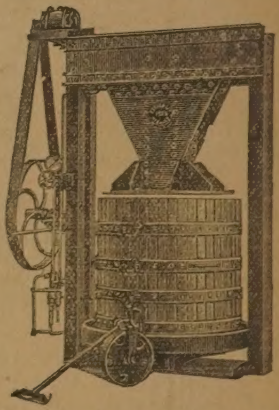


(Déposée France & Etranger)

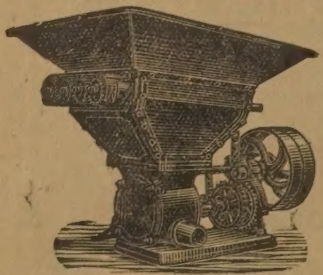
Matériel Vinicole moderne



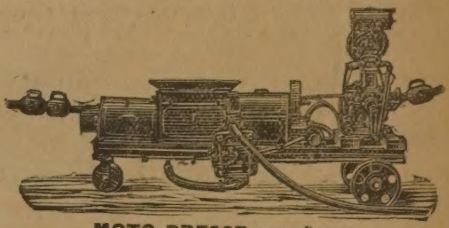
MOTO-PRESSE avec Pompe et Débourbeur



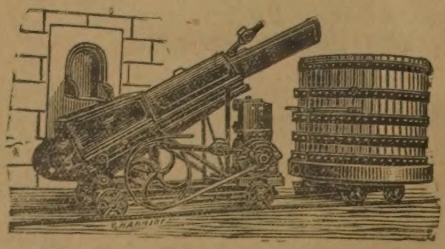
PRESSES HYDRAULIQUES en acier
PRESSES à Grande Surface
à 3 maies tournantes



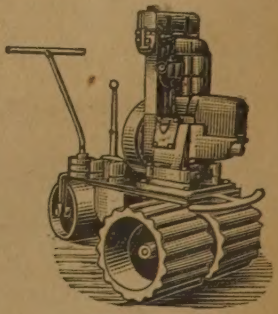
FOULOIRS-POMPES
avec prise de moûts sous les rouleaux



MOTO-PRESSE avec Pompe



COMPRESSEUR-ÉLÉVATEUR de marc cuvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



TASSEUR
de marcs en silos

Aux semailles

l'emploi des engrais azotés de

L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

est la promesse d'une belle récolte

LIVRAISON SUR DEMANDE

Eric COULONDRE

CADOULE, par **LUNEL** (Hérault)

98 hectares en grande culture

Meilleurs Hybrides SEIBEL - COUDERC - BACO

sélectionnés depuis 23 ans

Collection complète au Commerce ou à l'étude, directe et greffée sur différents porte-greffes — Rupestris — 5 B.B — 161-49 — 420 A — 41 B — de la nouvelle hybridation **SEYVE-VILLARD,** apportant enfin aux viticulteurs les 4 qualités recherchées : Fertilité — Grosse grappe à gros grains — Vigueur — Résistance pratique aux maladies **sans sulfatage** ou **un seul** avant floraison. Résistance plus forte que 7120 — **Finesse et bouquet du vin.**

Une visite aux plantations est la meilleure réclame quand on les voit en 1939 entourées de vignes Françaises détruites par le mildiou.

Visite Châteaux Cadoule et Vérargues, du 23 Août au 13 Septembre

On visite le Mercredi et le Vendredi — Départ 8 heures matin de Cadoule

APPAREILS ROTATIFS
A CONCENTRER SOUS LE VIDE

Bte S.G.D.G.

Appareils travaillant sous un vide de 74 cm. de mercure donnant une température de 22 degrés centigrades au produit traité.

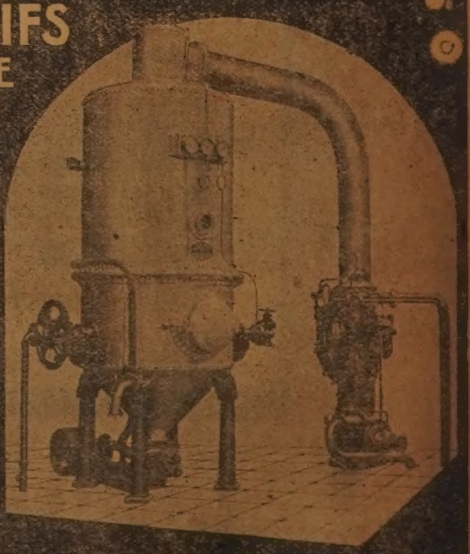
ÉCONOMIE de VAPEUR très importante.

TRÈS GRANDE RAPIDITÉ de concentration

MARCHE CONTINUE et DISCONTINUE.

N'EXIGEANT QU'UNE FAIBLE QUANTITÉ D'EAU pour la condensation.

Peuvent concentrer tous les produits même les plus délicats et à un degré très élevé, tels que tomates, laits, jus de fruits, moûts de raisins, etc...



DELESTAING & POGGI

CONSTRUCTEURS A MARSEILLE - 10, RUE AUPHAN

Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufrages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

Si vous manquez de couleur :

Plantez SEIBEL 8357

le plus gros teinturier connu à ce jour

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte greffes usuels Lot : 3309, 161-49. etc...

Indemne sans traitements.

Echantillons de vin sur demande.

Si vous manquez d'alcool :

Plantez SEIBEL 11.803 greffés

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : **2007 - 4643 - 5455 - 6905 - 7053 - 8357 - 8745 - 8916 - 10096,** etc., greffés, racinés et boutures.

Ainsi que les nouveaux **SEYVE-VILLARD 12-417, 12-426, 18-315,** etc...

Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :

M. Jean MALOD

Viticulteur-Pépiniériste

MONTÉLIMAR (Drôme) — Maison de confiance ne s'occupant que des hybrides

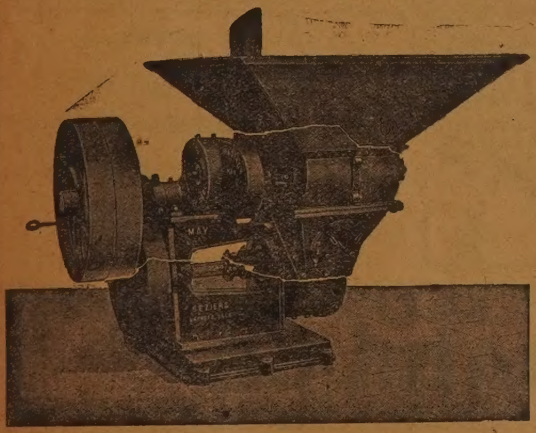
Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique

Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

Le plus répandu des Fouloirs-Pompe

La Pompe à Vendange "MAV"

BREVETÉ S.G.D.G.



NOUVEAUX MODÈLES

RÉPONDANT AUX BESOINS

DES PLUS PETITES

AUX

PLUS GROSSES CAVES

DEMANDEZ

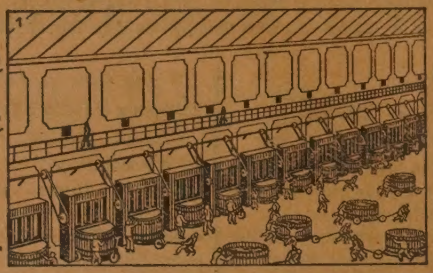
DOCUMENTATION P

— Lucien BETEILLE, Constructeur Breveté —

BEZIERS (Hérault)

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



...mais ses frais d'exploitation étaient élevés...

...son matériel insuffisant...

...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...

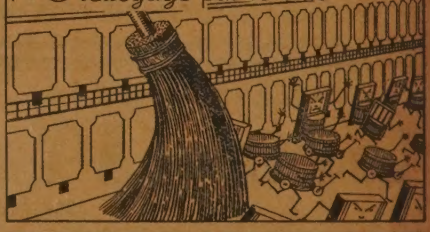
...un vendeur survint... 2

...un essai fut décidé...

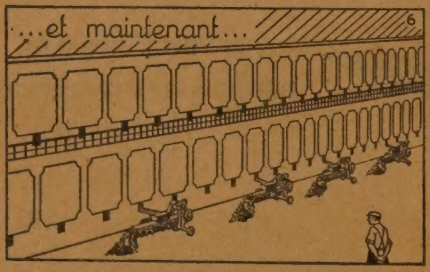
3 ...Les Œnologues examinèrent... analysèrent... dégustèrent... conclurent...

Une grande décision 4 fut prise :...

5 « Nettoyage par le vide »...



...et maintenant... 6



7 ...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies
grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave, n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

56e Année. — N° 44 29 Octobre 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Baudin. — Chronique. — Fin octobre 1939 317
Pierre Larue. — Pour conserver nouvelles les pommes de terre 324
Une lumière qui s'éteint (J.-L. Gaston Pastre) 325
Y. Lamau. — Les carburants de remplacement dans l'exploitation agricole 326
L. Chasset. — L'actualité au verger : Le gui 331
Pascual. — Peut-on obtenir chaque année une récolte abondante d'olives 332
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Pour l'exploitation des terres. — Allocations familiales agricoles 336

CHRONIQUE

Fin octobre 1939

DANS LES VIGNOBLES

Les vendanges s'achèvent. Après l'animation des dernières semaines les vignes sont aujourd'hui désertes. La récolte a été cueillie et vinifiée, le feuillage prend ses colorations bigarrées de l'automne et les travaux de la campagne 1939 viennent de se clôturer définitivement.

En d'autres temps, il eut été intéressant de résumer succinctement dans quelles conditions culturales cette récolte avait été obtenue et quels étaient les principaux facteurs qui lui donnaient aujourd'hui ses caractéristiques essentielles. Il y aurait là une série d'observations utiles et il serait possible d'en dégager la confirmation de nombreux principes généraux autant que la matière de nouveaux enseignements.

Mais les circonstances ne nous laissent pas le loisir d'établir aujourd'hui un tel tour d'horizon. Aussi bien, jour après jour, nos lecteurs ont vécu des heures angoissantes, et la guerre, les difficultés commerciales, les soucis de tous ordres, occupent aujourd'hui les esprits à l'exclusion de toute autre question.

Pourtant, il faut bien, dès maintenant, envisager les travaux de la prochaine campagne et même si la récolte actuelle doit être pléthorique, le devoir des vignerons est d'assurer de prochaines vendanges. Sans doute, un certain nombre de difficultés devront être préalablement résolues et l'on songe immédiatement au problème de la main-d'œuvre. On n'en contestera pas ici l'opportu-

nité et l'importance. Mais à notre sens, il importe, avant tout, de rester méthodique et dans cet esprit, nous croyons utile d'inventorier deux séries de questions : les unes concerneront plus spécialement la description des travaux culturaux à assurer ; les autres, qui seront détaillées ultérieurement, étudieront les conditions pratiques dans lesquelles ces travaux pourront être exécutés et quelles seront notamment à ce sujet les facilités susceptibles d'être mises à la portée des viticulteurs.

Les labours. — Ce sont bien les premières opérations culturales à envisager sans délai. Elles peuvent se heurter certaines années à des pluies d'équinoxe plus ou moins diluviennes qui en retardent considérablement l'exécution, mais à l'heure où nous écrivons, le temps est sec, froid et ensoleillé dans tous les vignobles méridionaux et permet donc d'effectuer les labours d'automne dans les conditions les plus favorables.

Il ne paraît pas nécessaire d'insister sur l'utilité de cette première façon et l'on sait également que de leur plus ou moins grande perfection dépend ultérieurement la facilité avec laquelle les labours du printemps ou de l'été pourront être exécutés.

Il paraît raisonnable de mettre toutes les ressources de main-d'œuvre en action pour opérer un premier labour, avant que les pluies d'automne et les longues périodes de mauvais temps habituel en cette saison ne viennent interdire l'accès des vignes au passage des instruments aratoires. Ceux-ci doivent ouvrir aujourd'hui largement le sol en creusant des raies assez profondes par lesquelles l'eau des pluies pourra imbiber copieusement la terre, sans ruisseler à sa surface. La profondeur des labours a fait ici l'objet de certaines observations de notre collaborateur M. le professeur Branas. Il va sans dire qu'aujourd'hui les conditions matérielles d'exécution des travaux de culture prennent le pas sur les considérations purement techniques et les tracteurs — les gros tracteurs même — devront de toute nécessité être intégralement utilisés pour remplacer les chevaux réquisitionnés. Ce ne sera pas là une raison pour effectuer, sous prétexte de labour, de véritables défonçages qui massacrent en sous-sol, à l'abri des regards, le système radiculaires des souches. Au reste, on nous faisait récemment observer qu'il existe à l'heure actuelle des modèles de charrues spécialement conçues pour être remorquées par tracteur, et dont la profondeur de pénétration peut être très facilement et très exactement réglée par le conducteur.

De toute manière, les viticulteurs avertis doivent mettre à profit le beau temps actuel pour effectuer au plus tôt un labour du vignoble. Nul ne sait quand, comment et avec quelle facilité les autres opérations culturales pourront être assurées, et il importe donc d'accorder tous ses soins à cette première façon. Il sera judicieux de commencer par des terres argileuses, se ressuyant

difficilement et qui ne peuvent de ce fait être travaillées à toute époque de l'année.

Trous de remplacement. — Dès achèvement des labours il importera d'affecter la main-d'œuvre disponible à la confection des trous de remplacement.

Il n'y a évidemment rien de particulier à signaler à leur égard du point de vue technique, et les difficultés proviendront surtout de la pénurie de la main-d'œuvre. Rappelons seulement aujourd'hui qu'il importe de creuser ces trous le plus tôt possible à l'avance, afin que les agents atmosphériques puissent accomplir leur action bienfaisante sur la terre qui en est issue et, par suite, faciliter la reprise ultérieure des jeunes sujets.

On a parfois l'habitude de combler les trous peu avant la plantation et de planter, dans ce cas, au pal, après avoir effectué le sectionnement des racines au ras du talon. Sans doute ce mode opératoire est-il rapide et commode, mais il présente le très grand inconvénient de diminuer considérablement les facultés de reprise des jeunes plants, et on aurait intérêt à ce sujet à adopter le mode de plantation et le matériel préconisé par M. Bonnet (*Progrès agricole et viticole* du 13 novembre 1938, n° 46) qui permet aux racinés de conserver l'ensemble de leur système radiculaire et de pousser très vigoureusement dès le début de l'entrée en végétation.

Espoudassage. — Cette pratique courante dans les vignobles méridionaux a pour but de faciliter les passages entre les rangées de souches à l'occasion de labours d'automne et de permettre les traitements éventuels contre la chlorose, en particulier par badigeonnage suivant le système Rassiguier.

L'époque à laquelle il peut être opportun de procéder à l'espoudassage doit faire l'objet de certaines observations, et l'on doit en particulier se demander dans quelle mesure les feuilles contribuent, même après la récolte, à emmagasiner dans les sarments des matières nutritives qui permettront ultérieurement une mise à fruit plus ou moins abondante. Il faut bien dire à ce sujet que l'on a trop souvent tendance à amputer les souches, dès après les vendanges, d'organes feuillus dont l'activité n'est pas encore négligeable et, par suite, à se priver d'une manière délibérée du bénéfice de matières nutritives extrêmement précieuses.

Ces considérations techniques vaudront certes peu à l'égard des vignerons qui ne veulent, à bon droit d'ailleurs, ne tenir compte que des possibilités réduites d'obtenir la main-d'œuvre nécessaire à l'exécution des différents travaux agricoles.

De toute façon, lorsqu'il n'y aura pas nécessité de procéder au badigeonnage des souches au sulfate de fer, ou lorsque l'abondance de la végétation ne sera pas excessive et permettra aisément

le passage des instruments de culture, il sera préférable de conserver aux souches tout leur appareil foliacé. Tant que ce dernier n'aura pas subi les atteintes d'une gelée et, de manière générale, pendant un mois après l'enlèvement de la récolte, il continuera son travail d'assimilation et permettra aux souches de poursuivre la mise en réserve de matières nutritives.

Dans les cas où l'on constatera au contraire une altération précoce du feuillage, soit par suite de dessiccation, de gelée, soit encore par une manifestation de mildiou sous la forme automnale de mosaïque, il n'y aura aucun avantage à différer l'exécution de l'espoudassage.

Traitements contre la chlorose. — Dans les vignes où l'on aura constaté des manifestations plus ou moins intenses de la chlorose, il importera de procéder à un traitement contre cette maladie en recourant à l'une des différentes méthodes préconisées à ce sujet. La plus connue est évidemment celle du Docteur Rassiguier qui consiste à badigeonner les souches avec une solution de sulfate de fer à la dose de 30 à 35 kilos par hectolitre d'eau.

On sait que M. Vidal, de la Station viticole de Bois-Charentes, a conseillé d'ajouter 5 à 6 kilos d'acide citrique par hectolitre de solution préparée en vue d'améliorer l'efficacité de ce traitement.

Notre collaborateur, M. Branas, a élevé à ce sujet quelques réserves et a fait remarquer, dans le *Progrès* du 27 novembre 1938 et du 18 décembre 1938, qu'une telle addition d'acide citrique renchérit d'une manière appréciable le coût de cette solution, et qu'il vaut mieux pour le Midi de la France tout au moins, où des essais n'avaient pas encore, à notre connaissance, permis de vérifier le supplément d'efficacité d'une telle formule, s'en tenir purement à la préparation classique, à 35 kilos de sulfate de fer.

Au reste quand les chloroses ne sont pas de simples manifestations du court-noué sous la forme de panachure — et ne sont alors justiciables actuellement d'aucune pharmacopée — l'efficacité des badigeonnages au sulfate de fer dépend essentiellement de la date à laquelle cette opération a lieu. Il est clair, en effet, que le produit déposé sur les plaies de taille n'aura d'action certaine que s'il pénètre à l'intérieur de la souche, et une telle pénétration n'est assurée que si le sulfate de fer est véhiculé à l'occasion du retrait de sève qui se produit après la taille. Il convient donc de toute nécessité de procéder au badigeonnage des souches sitôt après l'espoudassage, sous peine de voir ce traitement privé de toute efficacité.

Traitement de l'excoriose. — Cette maladie a été signalée à différentes reprises au cours de nos chroniques viticoles ; ses caractéristiques essentielles doivent être aujourd'hui d'autant plus connues qu'elle prend des proportions de plus en plus considéra-

bles et qu'elle est signalée dans un nombre de vignobles de plus en plus important.

En période de végétation et à la base des sarments herbacés, l'excoriose provoque des altérations de couleur noirâtre avec production de crevasses longitudinales importantes, occasionnées par le développement d'un champignon à l'intérieur de l'écorce. A l'automne, ce champignon prend, comme le mildiou, une forme de conservation et provoque l'apparition de pustules noires nettement visibles sur les sarments, qui présentent à ce moment d'ailleurs une coloration plus ou moins blanchâtre par suite de dévitalisation des couches superficielles de l'écorce.

C'est à cette époque que les traitements sont les plus efficaces puisque ces organes de reproduction sont de formation récente et sont par suite plus directement sensibles à l'action des agents anticryptogamiques.

Disons immédiatement que l'espoudassage donne des résultats appréciables puisqu'il provoque la disparition d'une partie importante des sarments. Toutefois, cette action reste limitée, puisque l'on conserve nécessairement la base des sarments sur laquelle les dégâts causés par l'excoriose en cours de végétation sont les plus sensibles.

Pour combattre cette maladie, il apparaît donc judicieux de procéder :

1° A un espoudassage suivi d'un ramassage immédiat des parties coupées ;

2° Un traitement anticryptogamique qui fait appel à un corrosif susceptible de détruire les pustules noirâtres décrites précédemment.

Ce corrosif est généralement le sulfate de fer à la dose de 30 à 35 pour 100, qui sera appliqué non plus sur les plaies de taille, mais sur les coursons et même les bras, car ces derniers portent souvent des traces apparentes d'excoriose.

On améliorera considérablement l'action corrosive de la solution de sulfate de fer en lui incorporant 1 pour 100 en volume d'acide sulfurique. Des expériences ont été faites d'autre part pour déterminer la valeur du sulfate de cuivre. Ces expériences ont été positives et ont démontré qu'une solution simple à 4 pour 100 était douée d'efficacité.

L'excoriose est toutefois une maladie assez opiniâtre pour qu'un seul traitement ne parvienne pas à en arrêter complètement les effets. Il sera souvent nécessaire de procéder à une deuxième pulvérisation, soit de sulfate de fer avant tout départ de la végétation, soit d'une bouillie cuprique ordinaire à 3 ou 4 pour 100 dès le début de la végétation, en insistant particulièrement sur les coursons.

SUR LES MARCHÉS

La situation viticole, dans son ensemble, ne s'améliore que bien lentement en dépit des efforts déployés depuis un mois. De récentes informations nous apprennent que l'organisation des expéditions, et la mise au point de la question des wagons-réservoirs sont en bonne voie. Déjà l'Intendance mettrait 120 wagons à la disposition du commerce.

Il nous apparaît difficile d'admettre que l'écoulement des vins de la récolte et le retard des livraisons trouvent dans cette mesure des facilités vraiment appréciables. Sans doute ne s'agit-il là que de dispositions temporaires, et il est souhaitable que la thèse de M. Barthe, admise d'ailleurs par le Syndicat national et le Ministre de l'Agriculture, puisse être rapidement mise en application. Cette thèse est opposée à la réquisition totale, et prévoit au contraire la liberté totale sous le contrôle d'une Commission chargée de vérifier l'utilisation des wagons-réservoirs qui serait faite par les négociants en vins et les propriétaires des wagons.

Rappelons à ce sujet les résolutions adoptées par la Commission des Boissons le 18 octobre, sur cette question névralgique.

Considérant que, depuis les premiers jours de la guerre, les difficultés pour le transport des vins des chais aux gares, aux distilleries et aux centres de consommation n'ont cessé de s'aggraver ;

Considérant que la réquisition presque totale des camions-citernes a créé un premier trouble qui a eu de graves répercussions et a été la cause de la perte d'une partie de la récolte, les chais des producteurs encombrés par les stocks de la récolte 1938 n'ayant pu être libérés malgré les besoins du commerce ;

Considérant que la réquisition des wagons-citernes en tole et des wagons-foudres s'est faite dans des conditions regrettables, immobilisant inutilement, notamment pour le service des essences, un matériel pourtant indispensable et a fait apparaître un manque total de liaison entre les divers services ;

Considérant que, par suite d'un certain nombre d'erreurs manifestes, de mauvaises interprétations et d'inapplication des instructions du service du ravitaillement, un préjudice considérable a été porté au commerce et à la production ;

Considérant que de vastes régions sont totalement privées de vin et n'ont pu être normalement ravitaillées ;

Considérant que la récente réquisition des wagons-foudres par l'Intendance, malgré une minutieuse préparation, à donné lieu à un arrêt presque total du commerce au moment où Paris est sur le point de manquer de vin ;

La Commission des Boissons fait appel à M. Daladier et à M. Queuille auxquels elle fait totale confiance pour que des faits aussi préjudiciables à la vie économique du pays ne se reproduisent plus ;

Elle demande qu'un important matériel ne reste pas immobilisé et que

les formalités pour constituer le parc de l'Intendance soient réduites à un minimum de bureaucratie et aussi de temps ;

Que, sans tarder, une partie du matériel supérieure aux besoins, soit rendue au commerce ;

Et elle demande qu'une enquête ait lieu pour dégager les responsabilités et que ses résultats soient communiqués à la Commission à l'occasion de l'audition de ministre du Ravitaillement, qu'elle charge son président de solliciter.

Ce sujet préoccupe, à bon droit d'ailleurs, toutes les organisations viticoles et il n'est pas inutile de reproduire les vœux du Syndicat des vignerons de Narbonne, émis le 19 octobre ; qui :

» Demande que soit tenue la promesse de ne plus réquisitionner les camions-citernes laissés au commerce, ni ceux qui pourront être livrés en exécution des commandes de matériel neuf.

» Considérant que les wagons-réservoirs réquisitionnés sur les environs que comporte le parc national paraissent suffisants pour transporter les vins achetés par l'Intendance.

» Demande que le matériel libre soit laissé à l'entière disposition du commerce et que soient appliquées les instructions prescrivant l'arrêt des réquisitions.

» Demande que l'Intendance utilise à plein le matériel qu'elle a réquisitionné et qu'elle n'en mobilise pas une partie sous le prétexte de l'aménager par la peinture des immatriculations et marques réglementaires, se bornant à réquisitionner du matériel libre pour remplacer les wagons immobilisés ».

D'autre part, on annonce qu'en vue de tirer parti sans délai de toutes les possibilités de logement, les tarifs des expéditions en wagons-réservoirs viennent d'être appliqués aux vins en fûts.

Les camions-citernes seront également autorisés à circuler dans un rayon de 50 kilomètres au lieu de 40.

Le résultat de tant d'activités concourantes semblerait se manifester par une accélération du rythme des expéditions — et on signale que les vins vieux de 1938, restés en cave au cours des vendanges sont actuellement peu à peu retirés et acheminés sur les places de consommation. Des facilités de logement nouvelles vont ainsi se faire jour et donner plus de commodités pour l'exécution des soutirages, de l'unification des vins, ou simplement pour regrouper, dans une même cave, les vins qui avaient dû être exportés dans des chais avoisinants.

Pour conclure ce bref exposé de la situation viticole, mentionnons également les vœux de la Commission des Boissons qui s'est occupée de combattre activement la spéculation que nous avons nous même dénoncée ici, dès les premiers jours de la mobilisation.

Elle a, sous ce rapport, émis les considérants et vœux ci-après :

La Commission des Boissons,

Considérant qu'il est de grande nécessité que les soldats combattants, notamment pendant les périodes de l'hiver, reçoivent régulièrement la ration réglementaire de vin, fixée journellement à un litre ;

Considérant qu'il est également souhaitable que l'on traque sans pitié tous les faits de spéculation qui sont signalés sur un certain nombre de points du front, où le vin de bonne qualité, vendu 1 fr. 50 le litre par les producteurs, revenant à 2 fr. 25 au commerce, est revendu 6 à 10 francs le litre aux soldats ;

La Commission émet le vœu :

1° Que sans plus tarder, il soit organisé de toute urgence les coopératives régimentaires qui avaient rendu tant de services dans la zone des armées en 1917 et 1918 ;

2° Qu'une surveillance sévère soit organisée pour traquer tous les actes de fraude alimentaire et de spéculation par vente à des prix excessifs.

Par ailleurs, la Commission des Boissons a chargé son Président d'informer le Gouvernement qu'elle juge utile en vertu des articles 31 et 35 de la loi du 11 juillet 1938, d'assurer le contrôle :

1° De la distribution du vin et de toutes les boissons aux troupes en campagne ;

2° Du transport des vins sous toutes leurs formes et de la circulation et de l'exploitation des wagons-réservoirs ;

3° De l'application des mesures prises par le Gouvernement pour aider à l'organisation et à la défense de la viticulture et du commerce ;

4° Du ravitaillement en produits anticryptogamiques.

J. Baudin.

POUR CONSERVER NOUVELLES LES POMMES DE TERRE

Les pommes de terre et autres légumes-racines peuvent se conserver à la cave, mais perdent leur humidité et durcissent,

Les pommes « nouvelles » cessent ainsi d'être « nouvelles ».

Un Anglais, M. Francis Birnie a trouvé moyen de conserver leur fraîcheur en les enfouissant sous terre à la profondeur d'un mètre au moins dans une caisse étanche doublée de flanelle. Brevet 804.402

Il emploie des bidons métalliques soudés.

Nous supposons que la flanelle a pour but d'éviter les tallures, de régulariser la température et surtout d'absorber l'excès d'humidité.

Déjà dans les régions libérées, au lendemain de la guerre, on s'aperçut que la pomme de terre se conserverait bien en terre franche de plateau.

De même dans le sud algérien, les céréales se conservent fraîches dans des trous de deux mètres environ.

Pierre Larue.

Une lumière qui s'éteint.

J.-L. Gaston PASTRE

Viticulteur des plus avertis

Economiste de haute valeur. — Fin lettré

et écrivain militaire

LES CARBURANTS DE REMPLACEMENT
DANS L'EXPLOITATION AGRICOLE

Nous en arrivons au *Gaz de gazogène*, combustible qui bénéficie actuellement d'une grande publicité, c'est *Le gaz des forêts*, comment n'intéresserait-il pas l'agriculture en premier chef.

Malheureusement c'est aussi le *Gaz pauvre* qui n'est pas digne d'être stocké sous pression dans des récipients.

Il présente l'avantage compensateur du précédent inconvénient de pouvoir se fabriquer dans un appareil, le gazogène, qu'on peut adjoindre au moteur même pour équiper un véhicule.

Le principe de sa production est le même que celui du gaz à l'eau, lequel s'obtient dans l'industrie en faisant passer un courant de vapeur d'eau sur du coke incandescent.

La formule de la réaction chimique qui s'opère est :

$$4\ H^2O + 3\ C = CO^2 + 2\ CO + 4\ H^2$$

Le résultat est l'obtention d'un gaz renfermant en moyenne : 57 pour 100 d'hydrogène, 28 pour 100 d'oxyde de carbone et de l'anhydride carbonique dont la proportion peut être diminuée par sa réduction en oxyde de carbone au contact du charbon incandescent.

Le gaz à l'eau a un pouvoir calorifique de 2.500 à 2.800 cal. au m³, sa production amène une extinction partielle du coke sur lequel il faut, par intervalles périodiques, souffler de l'air pour en ranimer la combustion ; la production de gaz est donc intermittente. A cause de celà, le gaz à l'eau ne convient pas pour l'alimentation des moteurs.

Au contraire la production du gaz pauvre est continue.

Pour assurer le tirage du gazogène on a recours à l'insufflation ou plus souvent à l'aspiration qui est alors tout simplement l'aspiration même du moteur à explosion à quatre temps que le gazogène alimente.

Les combustibles utilisables dans les gazogènes sont assez variés.

A l'origine on n'utilisait que les anthracites (7.500 cal. au kg.). Ces charbons donnaient de bons résultats, on peut toujours les employer, mais ils sont actuellement d'un prix élevé car les meilleurs proviennent d'Angleterre ou maintenant de l'Indo-Chine française (8.500 cal. au kg.).

Le coke de houille (7.000 cal. au kg.) convient à certains gazogènes spécialement étudiés pour faciliter l'évacuation du grand volume des cendres de ce combustible.

Les autres charbons minéraux s'utilisent mal dans les gazogènes.

Le charbon de bois est l'un des meilleurs combustibles pour gazogènes, principalement en l'utilisant sous la forme de petits agglomérés qui sont d'une grosseur régulière et se manipulent au besoin à la pelle sans se briser ni dégager de poussière.

Mais le prix trop élevé du charbon de bois empêche ce carburant essentiellement national et agricole d'intéresser un grand nombre d'usagers des moteurs.

C'est bien dommage car le charbon de bois provient de la carbonisation de taillis qui sont actuellement sans valeur en France et sont très abondants.

Voir p 311.

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti 32 pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Calculez ! à chaque franc

316·713 LOTS

POUR

1·500·000 *Billets*

SOIT

1 CHANCE SUR 5

de gagner à la

LOTERIE NATIONALE

PORCS 2 à 3 m., 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35-45 kilos, 300-400 francs.

Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

Le Secrétariat Général de la **LOTERIE NATIONALE** fait savoir que le tirage de la 16e tranche de la Loterie Nationale 1939, sera tirée à SAUMUR (Maine et Loire), au cours de la première semaine du mois de Novembre 1939.

PÉPINIÈRES

LARGILLIER-SEIBEL

MONTBOUCHER-sur-JABRON (Drôme) Tél. 7.

Choix d'**Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre

En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »

et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.,.

Demander en se recommandant du *Progrès* notre catalogue n° 23

Ne pas confondre avec la Maison Seibel

Pour augmenter vos bénéfices, employez l'engrais donnant pour la même dépense à l'hectare le maximum de rendement, le :

PHOSAMO

MATIÈRE FERTILISANTE COMPLÈTE

entièrement obtenue par combinaison chimique et NON par simple mélange

garantie **SANS ACIDITÉ, SANS CHLORURES** (ni chlorydrates) **SANS MÉLANGE**

Demandez le PHOSAMO aux vendeurs des produits de la

CIE BORDELAISE

Capital : **35 millions** - Usines : **SÈTE, BORDEAUX, NANTES, ROUEN**

Agence du Sud-Est : **4, rue Viala - AVIGNON**

LES PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

SEIBEL

produisent économiquement des vins de qualité
donnent après gelées
une récolte à peu près normale

En raison des événements actuels, la maison **SEIBEL** ne publiera pas de notices et prix courants, mais elle se tient à la disposition des viticulteurs pour exécuter toutes les commandes dont ils voudront bien l'honorer.

Pour tous renseignements et prix s'adresser à :

M. SEIBEL -- AUBENAS (Ardèche)

BEAU RAISIN
BON VIN
CELLIERS PLEINS

AVEC LES ENGRAIS

SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT DE LA TERRE DE FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN
1, Place des Saussaies — Paris (8e)

SPÉCIALITÉ HYBRIDES PRODUCTEURS DIRECTS

PÉPINIÈRES
Largillier-Seibel

MONTBOUCHER-SUR-JABRON (DROME)

H.-J. Largillier-Seibel, ingén. agricole, ✱, ancien collaborateur (1926-1936) de A. Seibel, hybrideur, lauréat de la prime d'honneur de la Drôme viticulture 1934, médaille de vermeil grand module, au titre de Directeur d'exploitation p imée.

Téléphone n° 7. — Compte chèques postaux LYON n° **681-61**. — **Adresse télégraphique :** Largillier-Montboucher gare Montélimar (Drôme).

Pépinières soumises au contrôle phytopathologique de l'Etat.

CATALOGUE 1939-1940

HYBRIDES MIS EN VENTE

BLANCS

SEIBEL 4.996, dit « Rayon d'Or ». — Maturité, première époque. Hybride blanc le plus répandu. Résistance absolue aux maladies ; vigoureux sur ses racines et très régulier de production. Même en cas de gelée, il refait une demi-récolte. Eviter de le planter en terrain humide où il ne peut vivre. On lui reproche parfois de pourrir un peu ; en réalité, il n'y a jamais que quelques grains qui pourrissent à surmaturité, en sorte que ce n'est jamais grave. Donne un vin alcoolique, agréable, qui a remporté de nombreuses fois le premier prix dans divers concours. Ce cépage est vraiment un *cépage de base* pour constituer un vignoble à vin blanc dans les régions viticoles les plus diverses et en toute situation. Il est souvent bon greffon, ce qui lui donne les plus larges possibilités d'utilisation. **« C'est l'Hybride blanc de sécurité ».**

SEIBEL 5.279, dit « L'Aurore ». — Maturité précoce. Très résistant aux maladies. Vigueur énorme qui entraîne la nécessité d'une taille longue ou à nombreux porteurs. Cépage intéressant, surtout pour les régions du Nord ou de l'Ouest, où il donne un raisin de table familial pouvant même trouver un écoulement commercial (limité cependant aux marchés locaux, car il ne supporte pas l'expédition). Son vin, de goût un peu trop accentué dans les régions méridionales, est agréable ailleurs s'il est bien débourbé.

SEIBEL 6.468. — Maturité deuxième époque. Très vigoureux et d'une résistance absolue aux maladies. Gros producteur dans les régions méridionales, malgré un peu d'irrégularité. Ailleurs, cette irrégularité s'accentue, en même temps que sa maturité devient trop tardive. Son port, à long bois, exige des fils de fer. Son raisin, très beau, ne saurait cependant faire un raisin de table commercial, car il est pulpeux et un peu plat. Vin quelconque qui ne peut faire qu'un élément de quantité en mélange à la cuve, non un bon vin blanc de vente directe. Reste, malgré ces restrictions, très apprécié par de nombreux viticulteurs méridionaux.

Les Pépinières Largillier-Seibel n'ont rien de commun avec la Maison Seibel.

Les Pépinières Largillier-Seibel n'ont rien de commun avec la Maison Seibel.

SEYVE-VILLARD 5-276. — Variété des plus intéressantes, dont les qualités sont précisées comme suit par son obtenteur « vigoureux, port érigé, bien résistant aux maladies, très grosse production, souvent trois grappes par pampre très saines, assez serrées à grains moyens dorés très sucrés, se conservant longtemps sur souche, repousses fertiles après gelée. Vin très alcoolique et fin ; taille courte. Mise à fruit très rapide ». Variété pour le vignoble septentrional.

SEYVE-VILLARD 12-375. — Variété dont les qualités sont ainsi énoncées par l'obtenteur « Très vigoureux, santé remarquable, joli port, très grosse production, très grosses grappes, assez serrées à gros grains dorés, à très bon goût. Vin alcoolique bien apprécié ». Variété pour le vignoble méridional.

SEYVE-VILLARD 12-413. — Variété assez semblable à la précédente, qui ne peut convenir que pour le vignoble méridional.

COUDERC 13. — Variété méridionale très vigoureuse et d'une bonne résistance. Belle production d'un vin agréable s'il est bien vinifié.

NOIRS

SEIBEL 2.007, dit « Aramon-du-Gard ». — Maturité deuxième époque. Un des plus gros producteurs et des plus réguliers qui soient cultivés. En cas de gelée, il refait une demi-récolte. Sa résistance n'est pas absolue, mais deux sulfatages précoces sur les grappes sauveront sa récolte. Un troisième, après la floraison, en année particulièrement dangereuse, sera toutefois prudent. Ses bois aoûtent mal, mais cela ne gêne en rien sa productivité ; c'est donc là une considération sans intérêt pour la production du vin. Vin de belle couleur et très marchand, comme l'a prouvé le Concours de Nimes en 1932, où il a obtenu le premier prix des vins de Costières, malgré une vinification très simple, sans aucun artifice de levurage. *Reste un excellent cépage pour la région méridionale où il peut se cultiver sans fil de fer.* A besoin d'être ébourgeonné au printemps pour garder une souche propre.

SEIBEL 4.643. — Maturité deuxième époque. Un des plus répandus parmi les Hybrides déjà anciens, ce qui se justifie par ses qualités. Gros producteur, résistant à la sécheresse. Cépage toutefois plutôt méridional, car il est parfois irrégulier ailleurs que dans le Midi et en Algérie. Doit être défendu par deux sulfatages, voire trois en année humide et un soufrage, sa résistance aux maladies n'étant pas absolue. Son vin, parfois critiqué, est très acceptable. Nous connaissons plusieurs caves en Gironde et dans le Midi où, vinifié avec soin, il est très supérieur aux viniferas courants. Il vieillit fort bien en bouteilles.

Ce cépage est très apprécié pour les remplacements dans les vieilles vignes à cause de sa vigueur, de sa rapidité de mise à fruit et de son port relativement érigé qui lui permet à la rigueur d'être cultivé sans fil de fer dans ce cas.

SEIBEL 5.455. — Maturité première époque. Cépage le plus répandu en rouge, sauf dans les régions méridionales où sa sensibilité au vent exclut sa culture. Résistance aux maladies équivalente à celle de 4.643, ce qui entraîne les mêmes traitements de sécurité. Très vigoureux et gros producteur d'un vin toujours apprécié et riche en alcool. Port bien dégagé et beau fruit rendant sa vendange facile. Production très régulière, toujours assurée, même en cas de gelée. Ce magnifique cépage reste un **cépage de base** pour la constitution d'un vignoble d'hybrides à vin rouge. Il n'a pas encore été dépassé, si ce n'est peut-être par « SEIBEL 7.053 », à certains points de vue. Un peu sensible à l'oïdium.

SEIBEL 5.813. — Rose. Troisième époque. Gros producteur très répandu sur le littoral méditerranéen. Donne un excellent vin rosé. Eviter de l'utiliser dans les régions à [illegible] qu'il craint beaucoup. Résistance pratique au mildiou. Son port, à longs bois traînants, exige la culture sur fil de fer. Fait un beau raisin de table [illegible].

SEIBEL 6.905. — Maturité deuxième époque tardive. Cépage très résistant aux maladies, gros producteur d'un vin excellent. Peut être planté direct en bon sol en ayant soin de ne pas le charger les premières années ; sans une taille très courte et la suppression d'une partie des grappes les premières années, il s'épuise trop jeune et meurt prématurément. Ce cépage ne peut être cultivé avec succès que dans la région méridionale. Ailleurs, il mûrit mal et se couvre souvent de subérose. Particulièrement beau sur 161-49.

SEIBEL 7.053. — Maturité première époque tardive. S'affirme de plus en plus comme une des plus remarquables obtentions de M. SEIBEL. Cépage très vigoureux et certainement résistant au phylloxera (il cicatrise les piqûres de l'insecte aussi bien que les porte-greffes). Fertilité remarquable et régulière, même après gelées. Feuille et grappe d'une résistance presque absolue au mildiou. Un ou deux sulfatages avant et après la floraison suffisent toujours a préserver entièrement la récolte. Ne pourrit jamais. ce qui permet de le vendanger sans hâte. Vin très bon, fruité et alcoolique. Sa feuille épaisse et dure, lui donne une certaine résistance à la grêle. En 1937, année à oïdium, s'est montré absolument indemne. Peut être greffé si l'on a soin de planter des greffés parfaitement soudés. — En résumé, « 7.053 » s'affirme de plus en plus comme **« L'Hybride noir de sécurité »** par excellence.

SEIBEL 8.357. — Maturité deuxième époque. Teinturier d'une puissance colorante tout à fait remarquable, accusant soixante couleurs d'Aramon au colorimètre. Il est inutile de le greffer. Ne craint pas les terrains compacts et humides, malgré un peu d'anthracnose sans gravité. Résiste au calcaire. Sa vigueur autorise une taille à nombreux porteurs, ce qui lui permet d'arriver à une production honorable : ce n'est pas, en effet, un gros producteur. La résistance de la feuille au mildiou est absolue, mais la grappe est parfois un peu atteinte à son extrémité. Son vin est net de goût, malgré sa couleur, et d'une couleur solide. Craint la sécheresse.

SEIBEL 8.745. — Maturité première époque tardive. Cépage très apprécié et recommandé, surtout dans le Midi. Gros producteur d'un bon vin courant assez coloré. Ne doit pas être planté direct, car il ne résiste pas au phylloxéra. Assez bonne résistance au mildiou. Il demande deux sulfatages avant la floraison et un après les premières pluies d'août pour éviter le mildiou d'automne qui peut le défeuiller prématurément avant les vendanges. Tendance à s'égrener en vendangeant, ce qui oblige parfois à le vendanger avant complète maturité.

SEIBEL 10.096. — Noir. Maturité deuxième époque. Hybride très recommandé depuis trois ou quatre ans à cause de la dimension de sa grappe et de la qualité de son vin, dit-on. Il manque souvent de vigueur. Sa résistance au mildiou n'est pas absolue ; sa grappe, en particulier, est sensible. Il doit être essayé avec prudence et ne semble pas devoir dépasser « 5.455 » ou « 7.053 ». Son affinité avec les porte-greffes courants n'est pas encore bien connue. Refait une récolte complète après gelée.

SEIBEL 11.803. — Rose. Maturité deuxième époque. Hybride qui paraît intéressant à bien des points de vue, ce qui lui a valu une très grande vogue ces dernières années. La résistance de sa feuille et de sa grappe aux maladies est absolue. C'est un très gros producteur de belles grappes bien équilibrées, à gros grains croquants, très sucrés, agréables pour la table (non commercial, cependant). Ne coule jamais. Son vin est à peine rosé, mais fait en blanc, il est en général très apprécié et très alcoolique. Malheureusement, ce cépage n'a aucune résistance phylloxérique et manque de vigueur franc de pied. Il faut donc le greffer. Dans ce cas, il faut veiller à une soudure parfaite des greffés. Reste chétif en général sur 1202, A. R. G. 1, 161-49.

Seyve-Villard 5.247. — Variété pour le vignoble septentrional. Résistance totale de la grappe. Les feuilles doivent être traitées une ou deux fois si le mildiou menace. Cette réserve faite, ce cépage produit en quantité plus que moyenne et régulièrement un vin tout à fait remarquable qui serait susceptible de faire un très grand vin s'il était vinifié et vieilli avec les soins que reçoivent les grands vins à appellation d'origine.

SEYVE-VILLARD 12-401. — Variété méridionale dont les caractéristiques d'après l'obtenteur sont les suivantes « Port très érigé, vigueur moyenne, énorme production de très grosses grappes serrées coniques à gros grains ovoïdes (genre Cinsault ou Œillade). Vin très fin. Refait une très belle récolte après gelée totale. Cépage qui paraît donner toute sécurité. Ne peut se cultiver direct qu'en très bon sol.

COUDERC 7.120. — Un des premiers Hybrides obtenus par M. Couderc et qui reste l'un des meilleurs pour le vignoble méridional. D'une résistance pratique, peut se passer de traitement. Production moyenne de 60 à 80 hectolitres à l'hectare et très régulière. Bon vin courant. Port érigé qui lui donne la possibilité d'être cultivé sans fil de fer. Sa résistance phylloxérique lui permet d'être cultivé direct en tous terrains de qualité moyenne. A greffer en sols trop maigres ou trop calcaires.

VARIÉTÉS NOUVELLES

et variétés anciennes peu répandues

A côté des variétés ci-dessus énoncées, il en existe beaucoup d'autres plus récentes mises en vente par leurs obtenteurs. Nous étudions leurs qualités et leurs défauts, mais nous estimons qu'elles n'ont pas fait suffisamment leurs preuves pour que nous puissions nous permettre de les offrir à la grande culture. Nous sommes à la disposition de nos clients pour leur donner toute la documentation que nous possédons sur ces variétés et leur fournir aux meilleures conditions les quelques exemplaires qu'ils pourraient désirer en boutures, racinés ou greffés pour les étudier chez eux.

Nombreuses, d'autre part, sont les variétés plus anciennes au contraire qui peuvent donner relativement satisfaction dans certaines conditions bien déterminées et certaines régions limitées. Nous sommes à la disposition de nos clients pour leur préciser nos prix si certaines de ces variétés les intéressent.

Telles sont dans l'une ou l'autre des variétés ci-dessus :

Noirs : SEIBEL 1-1000, 1020, 4646, 5163, 5437, 5487, 3375, 8916, 10.878, 13.663, 13.666, 13.694, 14.189, etc.
SEYVE-VILLARD 3-160, 12-286, 12-347, 12-426, 18-315, etc.
COUDERC 3-14, etc.
BACO 1. - HUMBERT et CHAPON N. 3. - Hybrides LANDOT.

Blancs : SEIBEL 2653, 4762, 5213, 5409. 10.173, 10.868, 12-353, etc.
SEYVE-VILLARD 12-303, 12-309, 12-358, etc.
COUDERC 16 ou 299-35 (muscat).
BACO TOTMUR 22-A, etc.

Et autres Hybrides moins répandus.

NOUS POUVONS FOURNIR TOUTES CES VARIETES SUR DEMANDE, EN BOUTURES, RACINÉS OU GREFFÉS, AUX MEILLEURES CONDITIONS.

PORTE-GREFFES

Nous sommes à la disposition de nos clients pour leur fournir au cours en boutures greffables ou racinés tous les porte-greffes anciens et nouveaux, existant sur le marché. Nous demander les prix.

RAISINS DE TABLE VINIFERA

Nous pouvons fournir aux meilleures conditions des greffés de raisins de table Vinifera, choisis parmi les plus intéressants au point de vue commercial : PRIX SUR DEMANDE.

Les conditions de vente et les prix seront adressés sur demande aux PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL, à Montboucher-sur-Jabron (Drôme), (catalogue n° 23).

Ets DE PINS & POUZENC Usine des 3 Lunes MAZAMET (Tarn)

HUMOMAZE

ENGRAIS HUMIQUE COMPLET

Convient à la grande et petite culture

Grande facilité d'épandage

avec le minimum de main-d'œuvre

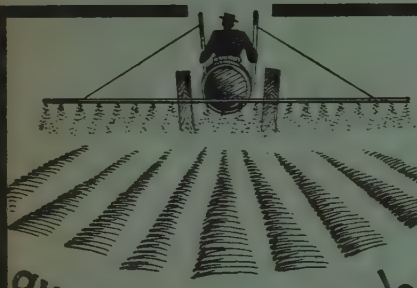
Livraisons très rapides

Sur Automne-Hiver 39/40

Représentants locaux demandés.

Agents généraux :

BÉZIERS. M. Joseph SALASC, rue de la Citadelle, 5
NARBONNE. OTTOLIA, rue Lamennais. 10
LÉZIGNAN. LACUBE, rue Amiral Courbet, 3
SIRAN. CALVAYRAC Marius.
CARCASSONNE. Pierre BRIQUE, rue Tourtel, 18
PYR.-Or[es]. M. Alfred BRENAC, rue St Ferréol, 29 Céret.
H[te] GARONNE. V. MEDAN, rue de la Chaine, 9. Toulouse.
TARN-et G[ne]. DAYRENS, rue des Frères Poncelet Montauban.
GIRONDE, André Léon. rue Nandron, 82, Bordeaux.



TRAITEZ VOS CÉRÉALES

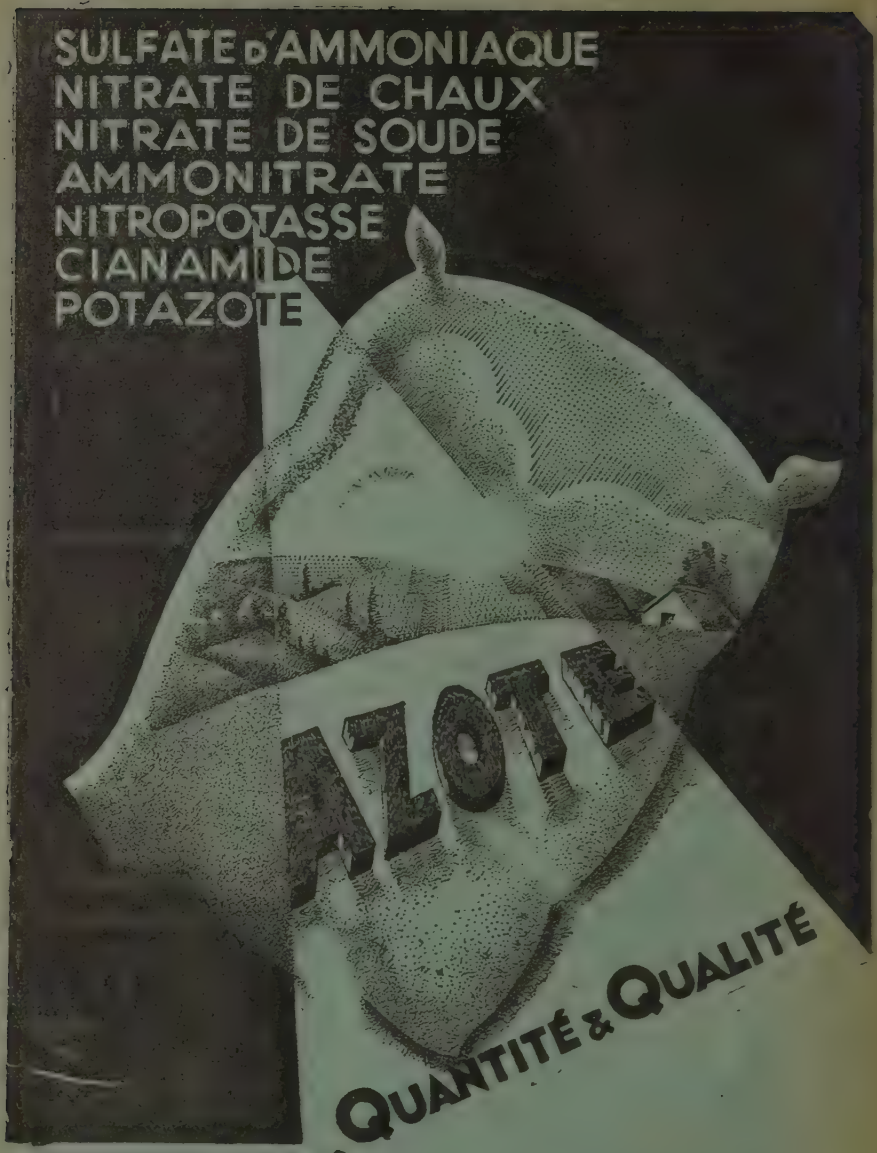
avec des appareils de qualité

ÉCLAIR-REX
ASIA et AUSTRALINA
SAPOM 36 et SUPER-SAPOM

VERMOREL

VILLEFRANCHE-SUR-SAÔNE (RHÔNE)

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS.



Syndicat Professionnel de l'Industrie
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie — Montpellier

La guerre va certainement nous contraindre, si elle dure plusieurs années, à entreprendre la carbonisation de nos taillis sur une plus grande échelle et en ayant recours aux fours à carboniser dont il existe déjà de nombreux modèles.

Certains d'entre eux d'un emploi très pratique peuvent fort bien être conduits par des ouvriers non spécialisés, c'est un énorme avantage car la surveillance des anciennes meules de charbonniers est délicate et ne peut être faite que par de bons professionnels.

Mais le bois débité en petits morceaux convient également très bien à l'alimentation de gazogènes spéciaux étudiés pour éviter la formation et l'entrainement dans le gaz du goudron de bois.

Lorsque le courant d'air chargé de vapeur d'eau traverse, dans le gazogène, la masse du combustible incandescent, il se produit des réactions chimiques complexes. Les unes sont exothermiques et résultent de l'oxydation partielle ou totale du carbone, les autres sont endothermiques, elles proviennent de la réduction de l'anhydride carbonique antérieurement formé ainsi que de la combinaison du carbone et de l'eau pour former de l'hydrogène et de l'oxyde de carbone.

Afin que le gazogène marche régulièrement d'une façon continue, il faut que la masse de combustible qu'il contient reste partiellement incandescente et que, par suite, la chaleur dégagée par les premières réactions soit supérieure à la chaleur absorbée par les secondes. La différence entre ces quantités de chaleur représentant les déperditions calorifiques autour du gazogène, celui-ci pourra conserver une température de marche à peu près constante.

On peut heureusement observer que les premières réactions exothermiques se produisent d'abord seules dès que le gazogène vient d'être allumé et que les secondes endothermiques exigent pour se produire une température comprise entre 450 et 800°.

Il en résulte que la régulation de la température du gazogène est automatique bien qu'en réalité les réactions précédemment indiquées se compliquent de la formation de produits volatils carburés provenant de la distillation partielle du combustible.

Des nombreuses analyses des gaz de gazogènes, il résulte que la composition moyenne du gaz pauvre est la suivante, exprimée en volumes :

hydrogène.	8	à	30	pour 100
oxyde de carbone. . .	25	à	11	—
azote.	61	à	40	—
méthane.	3	à	0,5	—
anhydride carbonique .	1	à	5	—

Le pouvoir calorifique du gaz pauvre est de 1.100 à 1.500 cal. au m³, un kg. de charbon donne 4 à 5 m³ de gaz et un kg. de bois en donne environ 900 litres.

Les récents gazogènes légers, étudiés pour satisfaire aux besoins des moteurs agricoles, sont maintenant des appareils simples, d'un fonctionnement sûr. On ne s'explique pas pourquoi ils ne sont pas plus répandus tant en agriculture que sur les routes où les camions à gazogènes bénéficient depuis le 26 décembre 1934 de l'exonération des taxes fiscales au poids et à l'encombrement.

Grâce aux gazogènes, nous avons en France un véritable et abondant carburant national.

Il ne faut pas nous laisser arrêter par les échecs de ceux qui n'ont pas su utiliser les gazogènes en les plaçant sur des véhicules à moteurs trop faibles ou bien en équipant de gros moteurs avec des gazogènes trop petits ou qui se plaignent à l'excès de ce que le gazogène ne brûle pas la totalité du charbon dont il a été garni. Ce sont là des détails. Le fait acquis est que l'alimentation au gaz pauvre des moteurs agricoles est une bonne solution, à nous de faire l'effort nécessaire pour apprendre à nous servir des gazogènes.

*
**

Nous avons maintenant à examiner les carburants de remplacement qui se présentent sous une forme liquide.

Les *Huiles végétales* sont utilisables dans les moteurs à combustion progressive et semi-diesel. Leur pouvoir calorifique approche de 9.000 cal. au kg., alors qu'il est de 10.500 cal. au kg. pour les huiles minérales combustibles, d'où une augmentation de consommation qu'il faut prévoir. Elle est de 10 pour 100 environ.

Etant donné la grande variété des huiles végétales qui comprennent les huiles d'arachide, de palme, de coton, de sésame, etc., la production est considérable, mais il est rare que le prix des huiles végétales puissent lutter avec ceux des huiles minérales. La question perd de son intérêt, sauf pour nos colonies

L'*Alcool éthylique* provient de la distillation de solutions fermentées obtenues avec des végétaux sucrés. On le livre à 90°, c'est-à-dire contenant encore 10 pour 100 d'eau, son pouvoir calorifique est de 5.750 cal. au kg.

Le prix de revient de l'alcool des diverses origines agricoles est toujours assez élevé.

En temps de paix, il semble peu logique de le dévaloriser arbitrairement pour en faire un carburant. C'est une nécessité de défense nationale car l'alcool est nécessaire à la fabrication des poudres et explosifs.

Annuellement la distillation des betteraves, grains, raisins, etc..., nous donne plus de quatre millions d'hectolitres d'alcool.

L'Etat qui a monopolisé l'alcool doit normalement assurer l'écoulement de son stock que l'agriculture renouvelle.

Par ailleurs la production de l'alcool tend à augmenter, il y a souvent excédent de récolte pour les betteraves, le grain et les raisins. La transformation de ces excédents en alcool est un pis aller pour régulariser le marché.

Au point de vue national et agricole, nous devrions donc souhaiter que l'utilisation de l'alcool carburant se développe. La situation actuelle confirme entièrement la justesse de cette politique économique.

A cause de son faible pouvoir calorifique on ne peut guère songer à employer l'alcool seul pour alimenter les moteurs. Mais après l'avoir déshydraté on peut le mélanger à l'essence.

En réalité les deux liquides ne sont pas miscibles en toutes proportions. C'est lorsque la proportion d'alcool dans l'essence est faible (moins de 20 pour 100) que le carburant obtenu manque de stabilité, surtout aux basses températures ambiantes.

Or, si l'on ne veut pas avoir à modifier le réglage des moteurs à essence pour les alimenter avec le mélange alcool-essence, il est bon que le carburant employé ne contienne pas plus de 10 à 20 pour 100 d'alcool.

Il faut tourner la difficulté en introduisant dans le carburant un tiers ou plusieurs tiers solvants.

Dès 1922, à l'Institut de Chimie de Montpellier, MM. Godechot et Gay avaient caractérisé trois bons solvants : le crésol, le cyclo-hexanol et l'alcool butylique.

A cette époque, le carburant obtenu d'après la formule indiquée par M. Godechot :

essence.	900
alcool à 95°.	100
cyclo-hexanol.	17
phénol.	37,5

a pu s'employer dans les moteurs à essence du type courant sans aucune modification et en y donnant les mêmes résultats que le combustible habituel.

Par contre, en employant le carburant national mis en vente après le concours de Béziers jusqu'en 1931 et qui était constitué de 50 pour 100 d'essence et de 50 pour 100 d'alcool à 95°, on constatait dans les moteurs à explosion de l'époque une diminution de puissance et on était obligé de modifier le réglage du carburateur en vue d'augmenter la consommation.

Mais comme l'alcool est antidétonant et que les fortes compressions augmentent le rendement des moteurs, les partisans de l'alcool faisaient déjà remarquer que l'alcool, en communiquant cette qualité à ses mélanges avec l'essence, leur ferait gagner par l'augmentation possible du rendement plus qu'il ne leur ferait perdre en diminuant leur pouvoir calorifique.

En fait, au Congrès des carburants de 1927, il a été signalé que la compression des moteurs à explosion, limitée à 5 kg/cm² avec l'essence, pouvait être portée à 7 kg. avec le carburant national et à 10 kg. avec l'alcool éthylique.

Depuis le 1er novembre 1931 le carburant national supprimé avait été remplacé par le carburant poids lourds ne contenant plus que 25 à 35 pour 100 d'alcool.

L'addition de 20 pour 100 d'alcool à 80 pour 100 d'essence diminue le pouvoir calorifique de 800 calories environ au litre ; mais dans un moteur convenable, le travail utile augmente du fait que le mélange supporte plus d'avance à l'allumage et plus de compression.

En 1922, à Béziers, les autorités responsables se demandaient si l'alcool deviendrait un bon carburant.

En 1938 on manquait d'alcool pour satisfaire les demandes, et une nouvelle réglementation devait en quelque sorte limiter la qualité du carburant tourisme de peur qu'en temps de guerre les moteurs modernes ne puissent plus fonctionner avec des carburants sans alcool.

Si malgré la guerre les agriculteurs arrivent quand même à rentrer les belles récoltes de cette année, tout fait supposer que notre production d'alcool sera suffisante pour satisfaire nos besoins actuels considérablement accrus.

Le *Benzol* provient de la distillation du goudron de houille, son pouvoir calorifique est de 10.000 cal. au kg.

C'est un excellent carburant pour les moteurs à explosion, il peut se substituer à l'essence sans modifier le moteur, mais en réglant convenablement le carburateur.

Le benzol ne s'utilise jamais seul, il entre ordinairement dans la composition des super-carburants.

Les *Carburants de synthèse* sont eux aussi des carburants de remplacement.

Depuis le début du siècle les combustibles liquides supplantent progressivement le charbon comme source d'énergie thermique.

Ils offrent sur celui-ci les avantages d'une plus grande facilité de manutention, d'une combustion totale sans résidus, d'une plus forte concentration de calories et d'un prix de vente plus avantageux.

Mais les combustibles liquides tirés du pétrole risquent un jour de faire défaut et nombreuses sont les nations qui n'en disposent que par l'importation.

En partant du charbon on a cherché à obtenir des combustibles liquides semblables à ceux tirés du pétrole.

Le charbon ne donne de tels combustibles qu'après de profondes transformations.

C'est l'hydrogénation que Berthelot réalisa le premier et que Bergius rendit industrielle.

En 1924 débute la production des combustibles d'hydrogénation. La matière première est, suivant les conditions locales, du pétrole, de la houille, du lignite et divers combustibles de mauvaise qualité.

L'hydrogénation donne toujours des combustibles liquides remarquables par leur pureté et leur stabilité. Elle devient même intéressante dans les pays qui possèdent des gisements de pétrole pour l'amélioration des produits mis à la vente.

Mais le procédé apparaît d'une importance capitale pour les pays importateurs de pétrole et où se trouvent des gisements de charbon. Ceux là peuvent envisager la possibilité d'assurer désormais leur ravitaillement en combustibles liquides.

Quels sont les résultats dira-t-on ? En Allemagne une production de 80.000 tonnes d'essence.

En temps de guerre les statistiques du temps de paix ne présentent plus qu'un intérêt rétrospectif. C'est l'avenir que nous devons envisager. En ce qui concerne la production agricole, nous devons tous unir nos efforts pour assurer l'exécution des travaux en utilisant au maximum les sources nationales de l'énergie. Nous laisserons ainsi disponible la plus grande proportion possible des carburants les plus riches pour assurer les besoins de la défense nationale.

Y. Lamau,
Ingénieur, Chargé de cours
à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

L'ACTUALITÉ AU VERGER : LE GUI

Le 75me Congrès de la Société Pomologique de France, devant se tenir à Orléans au début de septembre, et ayant été ajourné en raison des événements, avait cette question à l'ordre du jour.

Je n'ai pas en ma possession les divers rapports qui devaient être présentés, mais la question est tellement connue que l'on peut en parler sans trop craindre de se tromper.

Tous ceux qui possèdent un verger, un peu éloigné des habitations, savent que le pommier est particulièrement attaqué par le gui, le poirier un peu moins, le pêcher pas du tout.

Dans les jardins, il n'est pas rare de trouver des rosiers tiges attaqués.

Les pies, et surtout les grives, colportent les graines dans leur jabot après avoir consommé la pulpe dont elles sont friandes, la graine subit comme une stratification rapide, et sort de l'intestin apte à germer, déposée qu'elle est, avec la matière fécale, sur une branche de l'arbre où va se percher l'oiseau.

Je dis que la graine est semée avec de la matière fécale, l'expérience m'a en effet démontré que la germination de la graine était ainsi plus rapide et plus assurée, qu'étant déposée nue, d'après expérience faite par moi-même.

A cet effet, la mode aidant, j'avais préparé une série de tiges d'églantiers de 1 m. 20 à 1 m. 30 de hauteur greffées en rosiers polyanthas dont la vente n'était pas très active, au printemps, une, deux, trois incisions sur mes églantiers, incision faite en T comme pour un écusson, un seul côté du T soulevé pour glisser entre bois et écorce une graine de gui.

Les graines macérées dans la fiente de poule pendant quelques jours germaient mieux que celles mises nues et fraîches.

Ajouterai-je qu'en deux ans j'avais des touffes superbes de gui sur tige ; je supprimai alors les greffes de rosiers, d'ailleurs très affaiblies par le gui, mais les tiges de rosiers ne voulant pas nourrir exclusivement un parasite périrent l'année suivante, sauf celles qui conservèrent quelques gourmands de rosiers.

Le gui sur les pommiers et aussi chez les poiriers, amène un épuisement rapide de la végétation, les arbres sont rabougris, la fructification souffre également, il faut agir par destruction de la plante parasite si l'on ne veut pas voir l'arbre disparaître.

En général, il faut faire une entaille à la serpe ou à la plane pour couper le plateau du gui, sur lequel repousseraient des rameaux nouveaux si l'on se contentait de casser le pied au ras de son point d'attache.

Dans le jeune âge le gui s'extirpe bien avec une sorte de crochet longuement emmanché, on procède ainsi par éclatement ou arrachement.

Mais ces plaies à la serpe, ou par éclatement, sont porte ouverte au chancre, il faut donc les cicatriser aussitôt au goudron de Norvège.

Il y a lois et décrets au sujet du gui, personne ne les applique probablement parce que l'Administration, elle-même, serait obligée d'agir sur les peupliers au bord des canaux, ou dans les terrains communaux plantés de la même essence, de plus il faudrait que lois et décrets soient

observés ou appliqués à une date favorable à la destruction rapide du parasite, or, il n'en est rien, les chasseurs ont obtenu que la destruction ne serait obligatoire qu'au printemps, après avoir nourri ces bonnes grives qui leur sont chères.

Pour le plaisir de déguster quelques grives sur le canapé, faut-il sacrifier notre verger national ? voilà la question.

La destruction du gui devrait avoir lieu avant l'hiver et il devrait être aussitôt brûlé sur place, les grives mangeraient des poires d'oiseaux (crataegus oxyacantha et monogyna) et n'en seraient pas plus mauvaises pour cela.

Comme beaucoup de bons chasseurs, les vrais, les purs, sont propriétaires, j'ose espérer qu'ils préféreraient voir leurs vergers plus beaux et plus productifs que de savourer une grive sur leur table, leur santé personnelle n'aurait d'ailleurs rien à y perdre !

L. Chasset,
Directeur de la Station viticole et Pomologique
de Villefranche-sur-Saône

PEUT-ON OBTENIR
CHAQUE ANNÉE UNE RÉCOLTE ABONDANTE D'OLIVES

Il est d'expérience mondiale que l'olivier — comme beaucoup d'autres arbres d'ailleurs — donne des récoltes très inégales, une année maigre, au moins, succédant à une année grasse. Est-ce fatal et faut-il admettre que l'olivier, en particulier, est incapable de donner des récoltes régulièrement satisfaisantes ?

On a tout tenté jusqu'ici vis-à-vis du terrain, de la situation, des irrigations, des engrais, des façons culturales, et de la taille annuelle classique elle-même. Il faut donc attacher l'importance qu'ils méritent aux essais effectués par les professeurs Tonini (en Toscane) et Roventini (en Ombrie), qui, par des systèmes nouveaux de taille, sont arrivés à régulariser la production.

Procédés de taille

En mai 1936, et sur l'initiative du Ministère italien de l'Agriculture, plus de 100 techniciens de l'oléiculture se sont attachés au problème et l'ont étudié en jugeant sur place les résultats enregistrés, depuis dix ans, sur des arbres ayant triplé leurs rendements.

Le système « Tonini » et le système « Roventini » se basent sur la nécessité de répartir la sève entre la production ligneuse et les fruits, en augmentant l'aptitude de l'olivier à accumuler des réserves en quantités et conditions déterminées. En d'autres termes, la « fonction de guide ou de cime » serait vis-à-vis de la circulation de la sève, celle d'une pompe régulatrice.

Le but de la taille doit consister à régler la production de l'arbre, afin d'éviter son épuisement et les grands écarts de la production d'une année à l'autre. Il n'est pas logique d'admettre qu'un olivier ne puisse pas, l'année où il donne beaucoup de fruits, former en même temps, nourrir et mûrir une grande quantité de bourgeons qui devront fructifier

l'année suivante et accumuler en même temps les réserves nutritives indispensables. Ce qui est certain, c'est que la taille annuelle exige une connaissance plus parfaite de l'arboriculture, un nombre très élevé de bras et de méthodes de culture plus rationnelles que celles qu'on a coutume de suivre. Sans une bonne préparation technique de celui qui taille et sans une culture irréprochable, la taille annuelle sera complètement inutile, car à elle seule, elle ne suffit pas pour assurer la répétition des récoltes. L'élagueur doit d'abord se rendre compte de la nature du terrain, de la variété et de la vigueur de l'arbre.

But et conduite de l'opération

Observant un arbre taillé suivant les méthodes ordinaires, le professeur Tonini a remarqué que la surface de la section transversale du tronc est de beaucoup inférieure à la somme des sections transversales de tous les rameaux de cime. Par conséquent, la majeure partie de la sève monte plus facilement aux parties élevées. Par contre, un nombre limité de guides tire vers le haut peu de sève et le reste ira alimenter davantage les branches basses.

Dans une taille de production, on doit tendre à normaliser, à équilibrer et à uniformiser la distribution des rameaux dans la plante.

Selon les systèmes susdits, la taille s'effectue branche par branche, en commançant l'opération par la partie haute de l'arbre. Avant tout, on choisit le rameau le mieux placé, qui devra constituer le guide ou cime ; il doit être isolé et plus élevé que les autres d'au moins 10 à 15 centimètres. En descendant, la taille doit s'effectuer de façon que la végétation prenne sur les branches une forme pyramidale.

Nous avons dit que les résultats obtenus avec les deux systèmes sont les mêmes : cependant, le système « Tonini » s'adapterait mieux aux oliviers de l'Italie centrale, c'est-à-dire à la Toscane, où l'on cultive des oliviers de taille plutôt réduite sous un climat subapennin, tandis que le système « Roventini » pourrait trouver une application meilleure dans les oliveraies du Midi, constituées par des arbres séculaires, de grand développement et venant dans les terrains pauvres et arides.

Un autre système

Un autre système ressemblant aux précédents est suivi depuis déjà longtemps dans certaines régions oléicoles de Catalogne (Espagne). L'olivier y est formé de 2, 3 ou 4 branches maîtresses partant du point de greffe sensiblement à la même hauteur et sur lesquelles on laisse pousser de nombreux rameaux verticaux vigoureux, ayant pour fonction de produire des fruits. Les tiges intermédiaires, étant plus rapprochées du centre, reçoivent plus de sève que les autres et ont une croissance plus forte. Leur position, qui empêche la lumière de leur arriver par les côtés, les oblige à s'élever et les arbres prennent, par suite, une forme arrondie que l'on peut dire constituée par une série de branches verticales se ramifiant à leur partie supérieure, et dont la longueur diminue au fur et à mesure qu'elles s'éloignent du centre.

Intérêt de la taille annuelle

En résumé, on peut dire que la taille annuelle présente les avantages suivants : 1° Elle permet d'obtenir chaque année une production régu-

lière ; 2° Elle augmente la grosseur des fruits ; 3° Elle produit des blessures moins grosses ; 4° Elle diminue l'apparition des gourmands ; 5° Les blessures sont faites dans la partie tendre de l'arbre et, par conséquent, se cicatrisent plus sûrement et plus facilement. Ses inconvénients sont les suivants : 1° Elle exige une main-d'œuvre plus importante que la taille bisannuelle ou trisannuelle ; 2° Elle est plus difficile à réaliser et demande de bons élagueurs spécialisés ; 3° Elle est moins appropriée dans les terres pauvres et dans les régions arides ; 4° Elle exige une bonne fumure et une culture très soignée de l'olivier.

Des résultats

Dans l'oliveraie du commandant Grandi, à Rosignano (Livourne), on applique le système de taille « Roventini » depuis 1930 avec d'excellents résultats. En effet, avec le système de taille ordinaire, cette oliveraie produisait en moyenne 20,47 quintaux d'olives, tandis qu'avec le système « Roventini » cette production a passé à 26,81 quintaux en 1930, à 53,71 quintaux en 1931, à 55,46 quintaux en 1932, à 73,11 quintaux en 1933 et à 121,14 quintaux en 1934. Cette dernière production a été obtenue dans des conditions exceptionnellement favorables. On voit cependant que la production d'olives a triplé. Quant au rendement en huile par arbre, il a passé de 0,67 kilo en 1930, à 1,34 en 1931, c'est-à-dire, en ne considérant que la période 1930-33, qu'il a aussi triplé.

Dans l'oliveraie de Rossi Scotti, à Montepetriolo (Pérouse), on a expérimenté le système « Tonini » avec des résultats identiques. En effet, avant la taille de réforme, cette oliveraie donnait une production moyenne de 155,38 quintaux d'olives ; en 1931, on commença à tailler selon le système « Tonini », que l'on perfectionna les années suivantes, et la production a passé de 151 quintaux en 1931 à 342,75 en 1932, à 307,29 en 1933, à 430 en 1934 et à 298,77 en 1935. Dans cette dernière année, l'oliveraie avait considérablement souffert de l'extrême sécheresse qui régnait pendant l'époque de la formation des fruits. Nous ne connaissons pas les chiffres concernant la production d'huile par arbre de cette oliveraie.

Comme nous l'avons dit, ces résultats sont excellents, mais ils ne doivent pas surprendre, car on obtient des productions très supérieures à celles-ci, avec les procédés ordinaires de taille, dans plusieurs régions oléicoles d'Espagne, de Tunisie, d'Algérie, d'Egypte, de Cyrénaïque, etc... Il serait intéressant d'essayer, dans ces régions, les systèmes « Tonini » et « Roventini » pour étudier leurs effets sur la production oléicole unitaire. D'ailleurs, dans les régions de ces pays, les frais de taille et de fumure sont certainement bien inférieurs aux frais d'application des nouveaux systèmes. A ce sujet, nous ne pouvons malheureusement pas nous prononcer, car nous ne connaissons pas exactement les frais par hectare et par plants dus à l'application des systèmes « Tonini » et « Roventini ». De toute façon, ils doivent être, pour des raisons indiquées dans cet article, de beaucoup supérieurs à ceux de la taille commune ou bisannuelle.

Régularisation de la production

Si, comme l'affirment leurs créateurs, ces systèmes de taille s'adaptent aux diverses conditions pédologiques et écologiques, on aurait trouvé la solution d'un des problèmes les plus importants de l'oléiculture mondiale,

à savoir la régularisation de la production. La production alternante est une des causes principales du marasme qui sévit sur le marché oléicole mondial, ces dernières années, car pour régler l'exportation, il faut, avant tout, régulariser la production. Celle-ci accuse dans presque tous les pays des différences (suivant les rapports 1 à 2 et 1 à 3) tellement sensibles d'une année à l'autre qu'elles nuisent nécessairement au commerce oléicole : les prix baissent en effet, dans les années de forte production, tandis que la qualité de l'huile exportée est inférieure dans les années de faible récolte. Malgré cela, il faut remarquer que ces systèmes exigent beaucoup de main-d'œuvre (non seulement pour l'exécution de la taille, mais aussi pour la récolte des fruits, pour les traitements anticryptogamiques, etc.) ainsi qu'une bonne fumure et une culture soignée des arbres, inconvénients qui prennent une importance considérable pour les pays oléicoles du bassin méditerranéen, où la main-d'œuvre est réduite et chère. Par ailleurs, il faut plusieurs années de taille annuelle, de fumure intensive et de bonne culture avant que les arbres accoutumés à la production alternante commençent à produire avec une certaine régularité, chaque année.

En résumé, les systèmes « Tonini » et « Roventini » ne tendent pas à autre chose qu'à éliminer la production ligneuse inutile ou improductive de l'arbre, afin que le maximum de la sève se concentre dans l'alimentation et la formation du fruit. Ce qui, en fin de compte, paraît bien devoir gouverner aussi la taille rationnelle de tous les arbres fruitiers.

Résumé de la méthode

Pratiquement, voici quels seraient les principes de la taille recommandée par le professeur Tonini :

1° Formation de la taille en gobelet, en ne laissant qu'un nombre limité de branches ;

2° Laisser à chaque branche son prolongement annuel (guide) sans se préoccuper de la hauteur de l'arbre, car la fonction de guide devient ensuite essentielle ;

3° Le nombre de rameaux par branche doit être uniforme, tant dans la partie extérieure que dans la partie intérieure du gobelet ;

4° Classification des diverses productions ligneuses (branches, rameaux, etc...) de l'olivier ;

5° Taille annuelle basée sur la connaissance de la fonction spécifique des vieilles formes de taille (taille de réforme), on doit éviter de façon absolue de tailler trop fortement une ou toutes les branches principales.

Pour la formation de la charpente de la taille en forme de gobelet, on donnera aux branches une inclinaison appropriée (environ 45°) et l'on évitera tout ce qui pourrait entraver la circulation de la sève (cou de cygne, bifurcation à angle trop ouvert, etc...) en ne laissant que le nombre strictement nécessaire de rameaux. La pratique a démontré que 5 à 6 branches, exceptionnellement 7, sont plus que suffisantes même pour les arbres à grand développement. Parmi ces branches, on conserve chaque année, le rameau le plus haut et le mieux disposé, qui constitue son prolongement ou guide (1).

PASCUAL.

(1) *Bulletin de l'Institut international d'Agriculture* de Rome.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Pour l'exploitation des terres. — Le ministre de l'Agriculture prie les propriétaires et notaires disposant d'exploitations agricoles à bail ou en métayage, à lui faire parvenir tous renseignements au service de la main-d'œuvre agricole, 38, boulevard Raspail, Paris (7e). Ces indications seront largement diffusées auprès des agriculteurs repliés des régions frontières.

Allocations Familiales Agricoles. — *L'Union des Syndicats agricoles des Alpes et de Provence* dont le siège est à Marseille, 15, rue Edmond-Rostand, porte à la connaissance des agriculteurs de la région que, dorénavant, tous les métayers, qu'ils soient ou non employeurs, pourront recevoir l'allocation spéciale, s'ils sont chargés de famille.

Pour ce faire, ils doivent donner d'urgence leur adhésion à la *Caisse Régionale d'Allocations Familiales Mutuelles Agricoles des Alpes et Provence,* 15, rue Edmond-Rostand, Marseille, qui se tient d'ailleurs à leur entière disposition pour leur donner gratuitement tous renseignements qui pourraient leur être utiles.

En cas de mobilisation du métayer ce dernier pourra être suppléé pour l'accomplissement des formalités soit par sa femme soit par toute autre personne appartenant à sa famille et vivant sous son toit (ascendants, descendants majeurs, frères ou sœurs majeurs).

Par la même occasion, la *Caisse Régionale d'Allocations Familiales Mutuelles Agricoles des Alpes et Provence* tient à rappeler aux agriculteurs que, contrairement à ce que certains pourraient croire, la loi sur les Allocations Familiales est toujours en vigueur et les prestations continuent à être versées aux allocataires.

De leur côté, les employeurs restent redevables des cotisations, et afin d'en permettre le décompte, ceux qui auraient négligé de le faire doivent adresser d'urgence, à la Caisse d'Allocations à laquelle ils ont adhéré, leur déclaration de salaires du trimestre écoulé.

Service gratuit de renseignements sociaux et militaires pour tous les agriculteurs mobilisés.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

La rapidité de rotation du matériel de toute nature est une nécessité primordiale dans les circonstances actuelles, c'est pourquoi, en vue de faciliter la libération du matériel, la S. N. C. F. a décidé l'ouverture des gares, les dimanches et jours fériés, comme les autres jours, à la livraison des transports par wagons complets, dont la manutention incombe au public.

Cette mesure doit permettre de supprimer les inconvénients qui résultent, pour les destinataires, du fait qu'ils sont obligés d'enlever, dans la journée du lundi, les wagons arrivés pendant deux jours, et les frais de stationnement qu'ils sont exposés à supporter dans ce cas.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

Résultats merveilleux
sur toutes Cultures

Gros rendements

Demander renseignements
gratuits, analyse et prix

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-&-M.)

LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN

« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀-acide citrique,
8 à 9 °/₀-anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
et des Refermentations

Rend les vins brillants

Clarifiants

et

Produits Œnologiques

Dérougissez
Désinfectez et Affranchissez
Vos FUTAILLES
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

Soufradhère

"Le soufre mouillant en pâte"

Enfin, un produit au point ! Telle est la coutumière exclamation du vigneron qui, après des essais incertains avec les soufres mouillables ordinaires, emploie pour la première fois **« le soufre mouillant en pâte »**.

Avec le **SOUFRADHÈRE**, en effet, plus d'histoires de mousse, d'engorgements d'appareils, mais une bouillie soufrée mouillante et adhérente au possible, d'une suspension parfaite et d'un maximum d'efficacité.

Le secret en est simple : un malaxage intense enrobe de plusieurs mouillants scientifiquement conjugués, chaque atome de soufre, et **SOUFRADHÈRE** est le plus fin de tous les soufres. S'agissant par ailleurs d'un produit "fini" emballé comme il se doit, **SOUFRADHÈRE** ne s'altère nullement d'une campagne à l'autre.

BEZIERS SINFRA **Brdde Genève**
Tél. : 12-07

VITICULTEURS... toutes les comparaisons vous conduiront au tracteur :

LE PRATIQUE L. S.

Construit en FRANCE pour la terre de FRANCE

Pas d'arrêt, pas d'immobilisation, car « LE PRATIQUE » est construit avec 80 o o de pièces de série, se trouvant partout.

Consultez ceux qui l'utilisent

12 ans d'expériences en Motoculture Vigneronne

Tracteur " **LE PRATIQUE** ". Construction monobloc, sans châssis, sujet aux déformations, avec moteur 4 cylindres, soupapes en tête, **réduisant la consommation, chemises amovibles**, changées en quelques minutes et supprimant le réalésage.

Permet tous les travaux du vignoble, herses, cultivateurs, scarificateurs, etc., et notamment le chaussage et le déchaussage en un **seul passage**.

Largeur très réduite, **0 m. 80 à 1 m. 20**, obtenue par le simple retournement des roues.

Relevage des charrues et instruments, par **vérin hydraulique**, commandé par le moteur.

Consommation inférieure à **3 litres à l'heure.**

Renseignements et démonstrations :

Ets L. SABATIER, constructeur

SAINT-RAMBERT-D'ALBON (Drôme)

ou à nos Agents régionaux ;

B. POURRET, 13, rue Ruffi, à Nimes (Gard).

E. LANNES, à Ferrals-les-Corbières (Aude)

J. THEVENIAUD, à Brignoles (Var).

VIGNES table, cuve, greffés, racinés Porte-greffes — Boutures **HYBRIDES**

les plus belles variétés **ARBRES FRUITIERS** Dernières nouveautés

Pépinières P.-J. LACAS et ses Fils

L'ISLE-SUR-SORGUES (VAUCLUSE) — **TÉLÉPHONE 71**

Champs d'expériences soumis au Contrôle phytopathologique de l'Etat

Variétés de table. - Perle de Csaba - Chasselas Tompa - **Reine des Vignes** - Reine Elisabeth - **Italia** - **Délizia di Vaprio** - Sicilien - **Alphonse Lavallée** - Valensi noir, etc... **Hybrides × Vinifera - Seyve-Villard.**

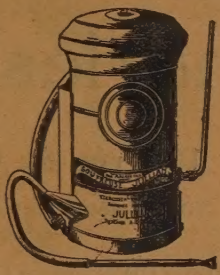
LA CIANAMIDE DE CHAUX

nettoie, fertilise

récalcifie la terre

COMPTOIR FRANÇAIS CIANAMIDE DE CHAUX
3, Rue La Boétie - Paris - Tél. Anjou 06-04

La vraie Soufreuse
" JULLIAN "
SIMPLE & DOUBLE EFFET



Etablissements MALBEC
1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)
Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...
Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

Produits Chimiques, Anticryptogamiques, Insecticides
& Engrais Composés Organo-Minéraux
de l'Usine Centrale du Midi

Hors Concours
1928-32-34

Etablissements PICHERAL & GIRAN
GIRAN & LACASSAGNE Sucrs
Usine et Bureaux : 1, Quai du Cadereau
R. C. 12575-12576 — NIMES — Téléphone 24-18
C. C. Chèques Postaux Montpellier 49.17
Agent général pour l'Hérault : P. SERRE, 3, r. du Cannau, MONTPELLIER

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins
ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références
T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Les plus importantes cultures
de plants de fraisiers de la vallée de la Loire aux Pépinières réputées

Charles CAILLÉ Aîné

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général Buat, à NANTES

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisants de Mai à Octobre

POMMIERS à CIDRE et à COUTEAUX — POIRIERS FORMES en plein rapport — CONIFÈRES — ARBUSTES à FLEURS les PLUS RARES — PEUPLIERS — ROSIERS — CACTÉES — Bambou — Arbuste incomparable, trés riche collection unique en France — Somptueuse collection de DALHIAS et CANNAS Français, Hollandais, Américains.

Également 100 Colis-Postaux-Réclame différents, franco de port et d'emballage

Catalogues et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 o/o accordée aux lecteurs du "*Progrès Agricole et Viticole*"

Téléphone : 121-59

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

—

Bureau de NIMES-MONTCALM

Malgré la mobilisation, le bureau de Ville de Nimes-Montcalm, installé par la S. N. C. F. dans l'Hôtel de la Chambre de Commerce, continue. Il est en mesure de donner tous les renseignements concernant les transports par fer, en particulier ceux relatifs au régime d'acceptation des diverses catégories de marchandises.

Téléphonez à 34-02.

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL : 500.000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8ème)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

Pour la destruction du chiendent dans les vignes et des fanes de pommes de terre.

Désherbant Agricole MINORGA

à base de chlorate de soude en poudre fine préparée spécialement pour épandage à la volée

« Demandez nos notices spéciales »

Autres produits actuellement de saison

Huile d'Anthracène de sécurité
CARBOKRIMP MINORGA
pour le traitement d'hiver de la vigne et des arbres fruitiers

PYRALION contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUÉ** **Cochylis, Eudémis** etc.

POLYSULFOR radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

VITRIOLINE souveraine contre la **CARIE** des céréales

GLORIA SCHLŒSING Soufre sans coulure pour le méchage parfait des vases vinaires

ENGRAIS SCHLŒSING

pour toutes cultures, **MICROPHOSPHATE MICROMARC,** etc.

BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALES, DORYPHORIQUES
SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUES, NICOTINÉS,
Insecticides et Fongicides divers :
MASSACROL, PARASITOX, FOURMICIDE,
COURTILIOL, CAFARDOL, etc..

Demandez les Notices gratuites et franco

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS · MARSEILLE

Usines à : **MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.